

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN MANDAPA SPRITZ COCKTAIL
OLEH BARTENDER PADA THE POOL BAR AND LIBRARY
DI MANDAPA A RITZ CARLTON RESERVE**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN MANDAPA SPRITZ COCKTAIL
OLEH BARTENDER PADA THE POOL BAR AND LIBRARY
DI MANDAPA A RITZ CARLTON RESERVE**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN MANDAPA SPRITZ COCKTAIL OLEH BARTENDER PADA THE POOL BAR AND LIBRARY DI MANDAPA A RITZ CARLTON RESERVE

**Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya di Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul pembuatan Mandapa Spritz Cocktail oleh Bartender pada The Pool Bar and Library di Mandapa A Ritz Carlton Reserve dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan Mandapa Spritz Cocktail oleh Bartender pada The Pool Bar and Library di Mandapa A Ritz Carlton Reserve. serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi dengan baik. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Kaprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd, selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar, yang telah memberikan kemudahan dalam menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan ini.
6. Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par, selaku dosen pembimbing I Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Putu Agus Murtono, S.Pd., M.Par, selaku dosen pembimbing II Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Jake Tito Ryan Widi Nugroho, selaku Training Manager/Human Resource Manager di Mandapa A Ritz Carlton Reserve yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel
9. Seluruh Staff Mandapa A Ritz Carlton Reserve yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. I Wayan Nuriya dan Ni Kadek Yuniasih, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Akhir kata, penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Gianyar, 16 Juli 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN SAMPUL.....	ii
HALAMAN SAMPUL.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	v
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Metode Penulisan.....	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
A. Hotel.....	8
B. Restaurant.....	12
C. Teknik Mencampur Minuman.....	16
D. Sejarah <i>Cocktail</i>	17
E. Pengertian Bartender.....	19
F. Jenis-Jenis Minuman.....	20
G. Teori Pembuatan Minuman campuran.....	21
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	23
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	23
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	25
BAB IV PEMBAHASAN.....	52
A. Pembuatan Mandapa Spritz Cocktail oleh Bartender pada The Pool Bar and Library di Mandapa A Ritz Carlton Reserve.....	52
B. Hambatan Yang Timbul Dalam Proses Pembuatan Mandapa Spritz Cocktail Dan Cara Mengatasinya.....	61
BAB V PENUTUP.....	63
A. Kesimpulan.....	63
B. Saran.....	64

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 2 Restaurant di Mandapa A Ritz Carlton Reserve.....	26
Tabel 3. 3 Venue Dining Beyond.....	32



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Logo Mandapa A Ritz Carlton Reserve.....	23
Gambar 3. 1 Reserve Suite	33
Gambar 3. 2 Mandapa Suite.....	33
Gambar 3. 3 One Bedroom Pool Villa Rain Forest View.....	34
Gambar 3. 4 One Bedroom Pool Villa Rice Terrace.....	35
Gambar 3. 5 One Bedroom Pool Villa Rice Terrace.....	36
Gambar 3. 6 Reserve Two Bedroom Pool Villa.....	37
Gambar 3. 7 Mandapa Three Bedroom Pool Villa.....	38
Gambar 3. 8 Sawah Terrace Restaurant.....	39
Gambar 3. 9 Kubu Restaurant.....	40
Gambar 3. 10 The Pool bar and Library.....	41
Gambar 3. 11 Ambar.....	41
Gambar 3. 12 In Villa Dining And Events.....	42
Gambar 3. 13 Struktur Organisasi Mandapa A Ritz Carlton Reserve.....	44
Gambar 3.14 Strukur Organisasi The Pool Bar and Library.....	45
Gambar 4. 1 Long bar spoon	53
Gambar 4. 2 Cutting board.....	53
Gambar 4. 3 Bar Knife.....	54
Gambar 4. 4 ice scoop.....	54
Gambar 4. 5 Jigger.....	54
Gambar 4. 6 Baloon Glass.....	55
Gambar 4. 7 Garnish tong.....	55
Gambar 4. 8 Strawberry Cordial.....	56
Gambar 4. 9 Aperol.....	56
Gambar 4. 10 Arak Karusotju 18.....	57
Gambar 4. 11 Casa Canevel Prosecco extra dry.....	58
Gambar 4. 12 Slice Strawberry.....	59
Gambar 4. 13 Proses pembuatan Mandapa Spritz.....	61

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Menu Reserve *Selection*

Lampiran 2. Proses membuat Mandapa Spritz

Lampiran 3. Mandapa Spritz Cocktail



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Akomodasi adalah salah satu sarana untuk menopang pariwisata di setiap daerah. Akomodasi adalah sebuah jasa yang menyediakan layanan penginapan untuk orang yang sedang berpergian untuk sementara waktu seperti hotel, villa, inn dan penginapan lainnya yang dikelola secara komersial menyediakan jasa penginapan, makanan, minuman maupun jasa lainnya dengan tujuan untuk mendapatkan keuntungan. Mandapa A Ritz Carlton Reserve merupakan salah satu dari enam *reserve ultra luxury property* dari Ritz Carlton Reserve, yang terletak di kawasan Kedewatan Ubud dekat dengan *Manson Adventure*, Mandapa A Ritz Carlton Reserve menyediakan pemandangan hutan/lembah, sungai dan persawahan dalam satu tempat menjadi salah satu daya tarik dari Mandapa A Ritz Carlton Reserve.

Mandapa A Ritz Carlton Reserve memiliki beberapa *department* yang memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing untuk mendukung kelancaran operasional. Meliputi *Housekeeping Department*, *Human Resources Department*, *Accounting Department*, *Sales and Marketing Department*, *Engineering Department*, *Front Office Department*, dan *Food and Beverage Department*. *Food and Beverage Department* di bagi menjadi dua bagian, yaitu *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*. Keduanya saling berhubungan baik dan bekerjasama satu sama lain, karena tugas dan tanggung

jawab dari kedua Department ini sama yaitu memberikan pelayanan berupa makanan dan minuman. Ruang lingkup dari *Food and Beverage Department* yaitu *restaurant service, bar, kitchen, dan room service.*

Bar adalah suatu tempat yang menyediakan minuman untuk tamu dan dikelola secara komersial. Mandapa A Ritz Carlton Reserve memiliki empat bar, dengan bar utama berada di The Pool Bar and Library. The Pool Bar and Library melayani kebutuhan tamu akan segala jenis minuman, mulai dari *cocktail* seperti *ubud tipsy, negroni, mojito, pisco sour, dan spicy margarita, mocktail* seperti *Smoothie, Bedugul garden, dan pulau kelapa, juice* seperti *orange juice, watermelon juice, apple juice, dan pineapple juice, kopi* seperti *americano, latte, cappuccino, expreso, dan long black, dan teh* seperti *lechy boom, Balinese olong tea, English breakfast tea, mint tea, dan jasmine tea.*

Cocktail adalah minuman beralkohol yang dicampur dengan minuman atau bahan-bahan lain yang beraroma. Bahan bakunya adalah *alcohol. Cocktail* adalah minuman campuran berbagai jenis minuman ringan dan jus buah dengan tambahan minuman beralkohol. *Cocktail* memiliki cita rasa asam, manis, dan pahit karena mengandung sebagian besar alkohol. Adapun beberapa produk minuman yang terdapat di The Pool bar and library Menawarkan 5 *signature cocktail* diantara *Pomelo soda, Wantilan, Mandapa Spritz, Spicy Margarita, dan Kalamansi sour.* Salah satu *signatur cocktail* yang paling banyak di pesan adalah *Mandapa Spritz* dilihat dari jumlah rekapan pesanan selama 1 bulan yang berjumlah 454 pesanan.

Mandapa Spritz terinspirasi dari *Aperol spritz* dengan tambahan bahan local menjadikannya sebagai salah satu *signature cocktail* di The Pool Bar and Library.

Penulis tertarik mempelajari tentang Mandapa Spritz karena berbahan dasar *strawberry cordial* yang menggunakan *strawberry local* dari petani *strawberry* di Bedugul, dengan campuran Aperol, local alcohol yang digunakan adalah arak karusodju dengan kandungan *alcohol* sebesar 18% terbuat dari *sweet potato* (ubi), dan Casa Canevel Prosecco extra dry dengan kadar anggur gleria sebesar 85% yang hanya diproduksi di Kota Prosecco Italia. Minuman ini banyak diminati karena rasanya yang menyegarkan dan bersoda yang dihasilkan dari *strawberry cordial* dan casa canavel prosecco *extra dry*, sangat cocok dinikmati pada saat tamu berada di kolam renang utama. Serta keunikan dari minuman ini adalah dari warnanya yang merah menyala yang dihasilkan dari *strawberry cordial* dan Aperol.

Beberapa jurnal dengan judul pembuatan *cocktail* antara lain yang ditulis Andreana et al., (2023) dengan judul Prosedur Pembuatan *Cocktail Honey Sour* Oleh Bartender Di Sthala A Tribute Portfolio Ubud Hotel, Bali. Memiliki rasa sangat khas yaitu rasa manis dan sedikit asam dan juga memiliki *after taste spicy* sehingga cocok bagi kalangan remaja dan dewasa. *Cocktail Honey Sour* ini sangat cocok dijadikan minuman setelah menikmati makanan atau minuman *side drink* untuk *snack*. Berikutnya adalah jurnal yang ditulis oleh Nempung, (2024) dengan judul Pembuatan *Cocktail Classic Mojito* Oleh Bartender di Balenagi Bar Sudamala Resort Komodo Labuan Bajo. *Classic Mojito* adalah minuman yang berbasis *rum* dikarenakan bahan dasar untuk membuat *Classic Mojito* merupakan *white rum* dengan kadar alkohol sebelum dicampur sekitar 40% setelah semua bahan yang dicampur untuk membuat *Classic Mojito* kadar alkoholnya sudah berkurang sekitar 20%. *Classic Mojito* juga tersedia juga di menu bar bukan hanya untuk *event* tetapi

juga bisa dipesan untuk setiap hari dengan harga yang terjangkau sekitar IDR 135.000.00 ++ . Sedangkan perbedaan kedua judul diatas dengan proposal tugas akhir penulis dilihat dari segi rasa yang *refreshing*, segar dan *bubbling* didapat dari *strawberry cordial* dan prosecco, kemudian dari segi warnanya yang merah cerah didapat dari penggunaan *strawberry cordial* dan Aperol.

Maka dari itu penulis tertarik untuk mengetahui bagaimana tahapan persiapan, pembuatan, serta penyajian dari *cocktail* tersebut dengan mengangkat judul “Pembuatan Mandapa Spritz Cocktail oleh Bartender pada The Pool Bar and Library di Mandapa A Ritz Carlton Reserve ”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan diatas, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah pembuatan Mandapa Spritz Cocktail di Pool BarMandapa A Ritz Carlton Reserve?
2. Apa sajakah hambatan yang dihadapi dalam pembuatan Mandapa Spritz Cocktail di Pool BarMandapa A Ritz Carlton Reserve dan bagaimanakah cara mengatasinya?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul pembuatan Mandapa Spritz Cocktail adalah sebagai berikut.

1. Menjelaskan pembuatan signature Mandapa Spritz Cocktail di Pool Bar Mandapa A Ritz Carlton Reserve.
2. Mendeskripsikan kendala-kendala yang dihadapi dalam pembuatan Mandapa Spritz Cocktail di Mandapa A Ritz Carlton Reserve dan cara mengatasinya.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

1. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a. Sebagai salah satu persyaratan akademis untuk menyelesaikan pendidikan Program Studi Perhotelan Diploma III Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali kampus Gianyar serta mempraktekkan teori-teori yang didapat selama di kampus.
 - b. Memahami secara detail cara pembuatan signature Mandapa Spritz Cocktail di Mandapa A Ritz Carlton Reserve.
 - c. Memahami apasaja hambatan dalam pembuatan signature Mandapa Spritz Cocktail untuk menguasai lebih dalam menu ini.

2. Manfaat bagi Politeknik Negeri Bali
 - a. Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali kampus Gianyar yang diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah pengetahuan pembaca dalam bidang *food and beverage*.
 - b. Sebagai bahan bacaan ilmiah diperpustakaan kepada pembaca yang ingin menambah pengetahuan khususnya di bidang bartending di hotel.
 - c. Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir.
3. Manfaat bagi Perusahaan Mandapa A Ritz Carlton Reserve
 - a. Sebagai bahan referensi dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, dalam penyempurnaan proses pembuatan Mandapa Spritz.
 - b. Penulisan ini diharapkan dapat memadukan dan membandingkan teori yang dapat di bangku kuliah dengan praktek bisnis yang sebenarnya serta penulisan ini sebagai syarat dalam meraih gelar Diploma III (D3) jurusan Pariwisata pada prodi Perhotelan.

E. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi wawancara maupun studi pustaka.

- a. Metode observasi adalah metode pengumpulan data dengan cara mengamati mulai dari proses persiapan, pembuatan dan penyajian dari

pembuatan Mandapa Spritz di Mandapa A Ritz Carlton Reserve dengan cara mencatat maupun mendokumentasikan kegiatan.

- b. Metode wawancara adalah metode pengumpulan data dengan cara menanyakan secara langsung beberapa pertanyaan kepada bartender mengenai pembuatan Mandapa Spritz oleh Bartender di Mandapa A Ritz Carlton Reserve.
- c. Studi pustaka adalah metode pengumpulan data dengan cara mencari informasi dari buku, internet, jurnal serta sumber lainnya, untuk menambahkan referensi penulis yang berkaitan dengan pembuatan Mandapa Spritz di Mandapa A Ritz Carlton Reserve.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis data yang digunakan dalam menyusun laporan tugas akhir ini adalah metode analisis deskriptif adalah metode analisis data dengan menjabarkan secara rinci dan sistematis data yang telah didapat mengenai cara pembuatan Mandapa Spritz Cocktail

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan diatas tentang pembuatan Mandapa Spritz Cocktail oleh Bartender pada The Pool Bar and Library di Mandapa A Ritz Carlton Reserve . Kesimpulan yang dapat penulis ambil adalah. Dalam pembuatan Mandapa Spritz Cocktail oleh Bartender pada The Pool Bar and Library di Mandapa A Ritz Carlton Reserve , dibagi menjadi empat tahapan yaitu tahap persiapan alat-alat dimulai dari mempersiapkan *loong bar spoon, bar knife, jigger, balloon glass, cutting board, ice tong, dan garnish tong*. Kedua yaitu tahapan mempersiapkan bahan dimulai dari mempersiapkan *strawberry cordial*, arak karusotju 18, Aperol, *sparkling wine* prosecco, dan *slice strawberry* sebagai *garnish*. Ketiga yaitu Persiapan diri dimulai dari berpakaian yang rapi dari ujung rambut sampai ujung kaki, tidak bau badan, dan memakai apron dengan benar. Keempat yaitu tahapan pembuatan mencampur semua bahan sesuai takaran yang telah ditentukan mulai dari menyiapkan gelas, masukan *ice cube* sampai gelas terisi setengah penuh, tuangkan *strawberry cordial* 30 ml, Aperol 30 ml, arak karusotju 18 20ml, prosecco 100ml dan taruh *slice strawberry* sebagai *garnish*.

Hambatan-hambatan yang sering penulis temui dalam proses pembuatan Mandapa Spritz Cocktail oleh Bartender pada The Pool Bar and Library di Mandapa A Ritz Carlton Reserve yaitu:

1. Tahap persiapan alat yang sering terjadi adalah penulis kurangnya gelas yaitu *balloon glass* dalam pembuatan mandapa spritz, gelas yang di *set-up* di *bar station* perharinya adalah 10 gelas, sedangkan penjualan *Mandapa Spritz Cocktail* ini mencapai 15 hingga 18 Orderan dalam situasi tamu ramai sehingga Bartender kekurangan gelas untuk membuat Orderan berikutnya.
Adapun cara untuk mengatasinya adalah dengan cara mengambil *balloon glass* ke *f and b store* untuk persiapan dan mencatat berapa jumlah gelas yang diambil untuk *operational* di bar.
2. Bartender terkadang sering kehabisan *strawberry cordial* sebagai bahan dasar pembuatan mandapa spritz karena tingginya permintaan tamu. Adapun cara untuk mengatasinya adalah dengan membuat *strawberry cordial* lebih dari biasanya untuk mengantisipasi kekurangan bahan.

B. Saran

Mandapa A Ritz Carlton Reserve adalah hotel *ultra luxury* yang ada di Bali. Saran merupakan sarana yang disediakan oleh suatu manajemen untuk mengetahui Tingkat kepuasan tamu maupun kariawan terhadap Perusahaan berikut penulis paparkan beberapa saran berdasarkan pengalaman penulis selama melakukan *internship* di Mandapa A Ritz Carlton Reserve :

1. Meningkatkan kualitas peralatan untuk membuat minuman seperti blender, mesin es, *bar hand tools*, dan *glasswarwe* untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan.
2. Penulis berharap agar pihak *management* meningkatkan kuantiti bahan di *bar store* agar tidak terjadi kekurangan bahan pada saat operasional dimulai.

3. Memberi pelatihan setiap minggu kepada karyawan baru maupun *training* mengenai menu *knowledge*, agar pada saat Bartender tidak berada di bar sudah ada orang yang dapat dipercaya untuk membuat minuman kepada tamu.

DAFTAR PUSTAKA

- Andreana, I. K., Sari, I., & Pramita, G. A. P. (2023). *Prosedur Pembuatan Cocktail Honey Sour oleh Bartender di Sthala A Tribute Portfolio Ubud Hotel Bali*. Politeknik Negeri Bali.
- Bagyono. (2023). *pariwisata dan perhotelan* (6th ed.). Alfabeta.
- elviani Tyaswening. (2018). *Industri Perhotelan*.
- Febriko, M. I., & Ramadhani, F. (n.d.). *Analisis Perbandingan Klasifikasi dengan Metode Decision Tree, Random Forest, dan Regresi Logistik Pada Dataset "Hotel Reservations."*
- Juniari, N. K. E. (2020). Tingkat Kesukaan terhadap Minuman Cocktail Harvey Wallbanger Berbahan Dasar Jus Jeruk Siam Kintamani Segar dan Jus Jeruk Dalam Kemasan. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 8(1), 23–31.
- Maliangkay, J. D., Bawole, M. T., & Warokka, M. N. (2024). ANALISIS KINERJA WAITERS DI RESTORAN CAKRAWALA HOTEL ARYADUTA MANADO PADA ERA NEW NORMAL. *HOSPITALITY AND TOURISM*, 7(1), 32–41.
- Nempung, F. Y. (2024). *Pembuatan Cocktail Classic Mojito oleh Bartender di Balenagi Bar Sudamala Resort Komodo Labuan Bajo*. Politeknik Negeri Bali.
- Sabrina, M. N., & Juhanda, J. (2023). Kualitas Pelayanan Bartender di The Lounge Four Point Hotel by Sheraton Surabaya. *Jurnal Pariwisata Dan Perhotelan*, 1(1), 7. <https://doi.org/10.47134/pjpp.v1i1.1889>
- Sitohang, N. I., Sitohang, S. R., & Bangun, A. (2025). TINJAUAN PENANGANAN MINUMAN CAMPURAN DI OCEAN CABANA BAR PADA HOTEL BELLA VISTA WATERFRONT LANGKAWI. *SKYLANDSEA PROFESIONAL Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Teknologi*, 5(1), 29–32.
- wirantara. (2016). *Bartending and Mixiology* (1st ed.). erlang kristanto.



POLITEKNIK NEGERI BALI